



Le intossicazioni da funghi non sempre si manifestano con sintomi gastroenterici ma possono comparire altri sintomi che interessano organi quali fegato e reni che possono essere potenzialmente letali.

La gravità dell'avvelenamento dipende dalla specie e dalla quantità di funghi ingeriti.

SINTOMI CON BREVE LATENZA

Compaiono tra i 30 minuti e le 6 ore dalla ingestione e si risolvono solitamente in circa 24 ore, possono comprendere: sudorazione, lacrimazione, ipotensione, difficoltà respiratoria, sonnolenza, agitazione, disorientamento, convulsioni, nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, disidratazione, allucinazioni, arrossamento cutaneo, ipotensione, agitazione.

SINTOMI CON LUNGA LATENZA

Compaiono da 6 a 20 ore (alcuni anche fino a una settimana) dopo l'ingestione, sono potenzialmente più pericolosi e possono comprendere:

ripetuti episodi di vomito e diarrea, epatite acuta fulminante con necessità di trapianto, insufficienza renale, sonnolenza, agitazione, convulsioni, contratture muscolari, anemia emolitica, danno epatico e renale.

In presenza di questi sintomi e in concomitanza della assunzione di funghi, si consiglia di:

- 1 Recarsi immediatamente al **Pronto Soccorso** o all'**Ospedale** più vicino;
- 2 Tenere a disposizione e **portare con sé gli avanzi del pasto**, anche se già cotti, **e di tutti i funghi** rimasti disponibili, compresi quelli gettati nella pattumiera;
- 3 **Non tentare terapie autonome.**



**ISPETTORATO MICOLOGICO ASP
PALERMO
Via Carmelo Onorato 6
U.O.C. LABORATORIO DI SANITA'
PUBBLICA**

Orari di Ricevimento:

Ufficio Centralizzato- Via Carmelo Onorato 6
da Lunedì a Venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00
Sabato dalle ore 09.00 – 11.30

Sede Petralia Sottana – C/da S. Elia c/o Ospedale
Madonna dell'alto 4° piano
da Lunedì Mercoledì Venerdì dalle ore 9.00 alle
11.30

Assistenza Ospedaliera per i casi di
intossicazione H 24 in pronta disponibilità da
Ottobre a Dicembre
notte e festivi su prenotazione alla mail:
ispettoratomicologico@asppalermo.org



**UOC LABORATORIO DI
SANITA' PUBBLICA
ISPETTORATO MICOLOGICO**

Via C. Onorato 6
Palermo



091/7033716-3505



ispettoratomicologico@asppalermo.org



DECALOGO PER NON RISCHIARE

1. Mangiare solo funghi di cui si sia certi e ben cotti.
2. Non credere agli esperti improvvisati.
3. I funghi raccolti sono deperibili, consumarli il più presto possibile.
4. Rivolgersi al pronto soccorso se si presentano sintomi dopo il consumo.
5. Portare al pronto soccorso eventuali residui dei funghi avanzati, cotti e/o crudi.
6. Soggetti deboli dal punto di vista immunitario come bambini, anziani e persone ammalate devono consumare i funghi con cautela.
7. Il consumo di funghi commestibili, è sempre riferito ad esemplari freschi ed in buono stato di conservazione e consumati in prossimità della loro raccolta, in presenza di alterazioni evidenti non consumarli.
8. Non raccogliere o consumare i funghi raccolti in prossimità di discariche, zone industriali, strade trafficate.
9. Diffidate da chi riferisce di avere dei metodi semplici per "scoprire" se dei funghi sono commestibili o meno.
10. Solo esperti micologi o una corretta formazione sono garanzia di riconoscimento delle specie commestibili.



MODALITÀ DI RACCOLTA

1. La raccolta è consentita in possesso di apposito tesserino (amatoriale o professionale) Legge 1 febbraio 2006 n. 3 Regione Sicilia.
2. La raccolta non è consentita durante le ore notturne.
3. É autorizzata la raccolta ad uso amatoriale fino ad un massimo di 4 kg a persona.
4. Deve essere garantita l'integrità dei funghi raccolti ai fini della corretta identificazione.
5. Devono essere trasportati in contenitori areati realizzati preferibilmente con fibre naturali.



NORME DI SICUREZZA PER ANDARE NEI BOSCHI

- Uscire in compagnia.
- Calzare scarpe adeguate per i camminamenti in luoghi disagiati.
- Evitare luoghi pericolosi o sconosciuti.
- Portare il cellulare e un fischietto per attirare l'attenzione in caso di pericolo.
- Portare un coltellino multiuso e un bastone per mettere in fuga eventuali rettili e difendersi da cani randagi.
- Portare delle riserve di acqua o di bevande con sali minerali e delle barrette energetiche.
- Informarsi sulle previsioni meteorologiche.
- Munirsi di permessi o tesserini per la raccolta dei funghi, se richiesto dalle autorità locali.
- Rispettare le proprietà private o i fondi dove è indicato il divieto di accesso.